平成２４年度　事業報告書

自　平成２４年４月　１日
至　平成２５年３月３１日

一般社団法人　日本食品機械工業会

平成２４年度　一般概況報告

１．平成２４年の特徴

平成２４年のわが国経済は、国内外の政治・経済の混乱が続き、デフレへの出口がみつからないままに終わった。前年に発生した東日本大震災に対する復旧・復興需要や政策効果により上半期に一定の回復傾向は見せた。しかし、復旧・復興政策の混乱、エネルギー価格の上昇、欧州と米国の景気悪化、我が国の主要な市場でもある中国の成長減速及び関係の悪化に円高の長期化が加わった。このような状況下で、年初に期待されたような経済成長は望めず、むしろ景気の底割れさえ懸念される状態となった。政治的には我が国のほか米国、フランス、中国、韓国、台湾等世界経済の主要プレイヤー国での政権交代あるいは選挙が重なった。深刻な景気問題を抱える各国ともに内政に集中する結果となり、グローバル化する経済の中で、景気回復に向けた財政、金融等も含めた政策で各国の協調体制が弱くなった。

こうした環境で、我が国の消費者物価指数は▲0.1%程度と４年連続で下落し、景気はゆるやかなデフレ傾向のままで、経済の実質成長率は1.0%程度、名目成長率は0.3%程度となった（数値はいずれも２／２８閣議決定）。

このような推移を受けて、年末に自民党を中心とした新政権が発足し、「大胆な金融政策」「機動的な財政政策」「民間投資を喚起する成長戦略」のいわゆる「三本の矢」戦略が発表された。これに対し円安、株価の上昇等市場が反応し、政府要請も受け一部企業が賃金上昇に乗り出す等デフレ脱却、景気回復等に向けた期待も見え始めた。

２．平成２４年の販売動向

こうした一年の中で、食品機械産業のユーザーである食品業界では、復旧・復興に向けた設備投資と近年手控え状態にあった設備投資が若干みられた。

平成２４年の食品機械の販売額は438,568百万円（対前年比　2.1%増）となった。輸出は32,567百万円（対前年比　8.6%増）、輸入は21,236百万円（0.2%増）となった。

機種別の販売額と理由は以下の通り。精米麦機械14,368百万円（2.0%減　対前年比　以下同）輸出増及び復興需要があったが、大規模な設備更新がなかったためと思われる。製粉機械12,128百万円（3.4%増）ユーザーに小麦関連施設増強があったことと、米粉を中心に若干の設備投資が継続していることとが要因と思われる。製めん機械10,874百万円（3.1%増）大手ユーザーに設備投資が一部あったことと、輸出が好調であったためと思われる。製パン・製菓機械111,823百万円（2.8%増）震災復旧の需要が一部あったことと、輸出が堅調であったためと思われる。醸造用機械13,824百万円（9.7%減）アジア向け輸出が大幅に増加したが、国内大手ユーザーに設備投資がみられなかったことが要因と思われる。乳製品加工機械52,353百万円（3.1%増）大手ユーザーに生産ライン等新設があったためと思われる。飲料加工機械21,560万円（1.3%減）アジア地域を中心とした海外需要増があったが、国内はメンテナンス需要が中心であり増加には至らなかったと思われる。肉類加工機械17,703百万円（2.1%増）ハム・ソーセージ需要が好調であったこと、若干の震災復旧需要があった

こと、及び好調な輸出に支えられたことが要因であると思われる。水産加工機械15,972百万円（1.6%増）修理を中心とした震災復旧への対応が若干あり、また一部ユーザーに生産ラインの新設があったためと思われる。その他の食品機械167,963百万円（3.1%増）ファミリーレストラン等外食産業の新規出店の増加とレトルト食品関連に設備増設の動きがあったためと思われる。

3．平成２４年の輸出動向

財務省の通関統計によると平成２４年の輸出額は32,567百万円（対前年比　8.6%増）であった。

地域別には、北米向け輸出2,874百万円（61.7%増）、大洋州向け輸出422百万円（56.8%増）が大幅増を見せている。特に北米向け輸出は平成２０年より減少が続いていたが増加を記録した。また、我が国の主要な輸出市場であるアジア向け輸出は24,671百万円（13.8%増）と昨年の微減から増加に転じた。

他方で、前年各々300%以上の増加を記録した、中南米向け輸出1,704百万円（19.7%減）及びアフリカ向け輸出461百万円（29.5%減）と減少となった。そのほか、前年も減少を記録した中近東向け輸出が149百万円（69.7%減）大幅減を記録し、西欧向け輸出1,742百万円（24.4%減）及びロシア・東欧向け輸出544百万円（23.5%減）と減少を記録した。

機種別には、前年に比し増加を記録した機種は、増加率の高い順に、醸造用機械1,261百万円（625.5%）、精米麦機械281百万円（22.5%増）、製粉機械469百万円（22.3%増）、肉類加工機械3,495百万円（17.1%増）、飲料加工機械5,233百万円（8.8%増）、製パン製菓機械8,234百万円（3.9%増）、その他食品機械5,905百万円（1.6%増）、製麺機械6,580百万円（1.0%増）であった。乳製品加工機械３２百万円については前年には輸出実績がなかった。

他方で、水産加工機械1,076百万円（5.6%減）が減少を記録した。

国別には輸出額の多い順に、中国9,473百万円（11.5%増）、韓国4,397百万円（9.1%増）、タイ4,191百万円（23.2%増）、アメリカ2,698百万円（77.8%増）、台湾2,463百万円（69.6%増）であった。

4．平成２４年の輸入動向

財務省の通関統計によると平成２４年の輸入額は21,236百万円（対前年比　0.2%増）であった。

地域別には、前年に比し増加した輸入地域は、大洋州579百万円（782.4%）及びアフリカ３百万円（333.9%）が大幅増を記録し、以下増加率の高い順に、中南米５百万円（40.4%増）、ロシア・東欧114百万円（23.3%増）、アジア3,055百万円（18.2%増）となった。

また、従来輸入が少なく前年には実績のなかった中近東が１０百万円を記録した。

他方で、西欧14,771万円（3.9%減）及び、北米2,698百万円（11.8%減）からの輸入が減少した。

機種別には、前年に比し増加した機種は、増加率の高い順に、飲料加工機械10,532百万円

（28.3%増）、その他食品機械2,841百万円（15.3%増）、乳製品加工機械1,278百万円（5.1%増）、肉類加工機械2,217百万円（0.9%増）となった。他方で前年に大幅増を記録した、醸造用機械が1百万円（97.8%減）と大幅減を記録、以下、製粉機械554百万円（47.6%減）、製パン製菓機械3,814百万円（36.3%減）となった。

国別には輸入額の多い順に、ドイツ5,795百万円（0.5%減）、イタリア3,574百万円（56.9%増）、アメリカ2,423百万円（0.8%増）、スイス2,192百万円（35.1%減）、中国1,797百万円（24.1%増）であった。

平成２４年度　事　業　報　告

自　平成２４年　４月　１日
至　平成２５年　３月３１日

Ⅰ．平成２４年度事業計画における重点事項

１．食品機械の安全・衛生化の推進

食品機械は機械作業者に対する機械安全だけでなく、一般消費者が飲食する食品の衛生安全を考慮した設計が要求される。中でも衛生面の設計は、「食の安全」を確保する“一般衛生管理基準”の国際要求事項にも含まれ、このような構造を備えた食品機械の設計は、社会的責務となっている。

このような当業界の責務を果たすため、国際規格と整合する食品機械JISの改正作業に取り組んだ他、当該JISが定める要求事項の適切性を裏付けるための科学的検証試験、及び技術者を対象とした安全設計研修等に取り組んだ。

２．FOOMA JAPAN 2012（国際食品工業展）の充実

FOOMA JAPAN 2012（国際食品工業展）では、開催テーマに「食の心 ここにあり」をかかげ、安全・安心への取り組み、環境対策等多様な課題を解決する最先端テクノロジー・製品・サービスを発信し、また、活力ある情報交流、ビジネス発展の場を提供することにより、食品製造・加工技術のより一層の進歩、向上に努めた。

３．産学技術交流の促進と関連技術情報の普及

食品機械分野の総合的な発展と技術力向上を図り、国民の豊かで安心できる食生活の向上に資するため、食品産業関係者のみならず多くの来場者を迎える一大情報拠点FOOMA JAPANにおいて、研究機関による発表の場「アカデミックプラザ」の運営、講演会の開催、研究機関との産学交流を積極的に推進し、食品、食品製造装置及び関連機器に関する技術、及び情報の交流と普及に努めた。

また、関係学術団体等と連携し各種シンポジウムや、食に関わる最新技術情報等の発信の場を設けることにより、関係業界に関する科学技術の振興及び国民生活の食の安全・衛生に寄与することに努めた。

４．食品及び食品機械の安全・衛生等の情報提供

機関誌「ふーま」（季刊・年４回）を発行した。本誌は、会員企業、食品産業関連企業、研究機関等へ幅広く配布、また、FOOMA JAPAN会場内でも無料配布しており、食品機械・装置、食品加工に関する情報並びに、食の安全・食育及び食品に関する情報等を様々な角度から広報することにより、国民の食生活向上に寄与した。

また、我が国の食品機械技術のさらなる高度化に資するため、食品機械専門の技術誌「FOOMA技術ジャーナル」を発行し、会員企業及び食品産業関連企業に対し、広く配布した。

5．国際化への対応

我が国の食品加工産業が海外進出し、現地の食生活向上に的確に資するため、海外政府機関及び団体等との交流を促進し、海外の食文化、加工食品動向等を調査した。

6．第１３期FOOMAアカデミーの開講

国民の豊かで安心できる食生活の向上に資する、食品及び食品機械分野への従事者を対象とした第１３期FOOMAアカデミーを企画・開講した。

Ⅱ．事 業 活 動

1．食品機械の安全・衛生化に関する調査研究及び普及

「安全・衛生企画委員会」は、食と作業者の安全確保、並びに我が国食品機械産業の国際競争力の強化に資するため、以下の調査・研究に取り組んだ。

(1) 食品機械の安全・衛生化の推進

① 欧米における規格研究機関との連携、及び安全関連情報調査

欧州は国際ハーモナイズを推進するため、国際基準等へのEU法令の整合を推進するとともに、各種国際機関にも積極的に関与している。

安全・衛生に関連する規格は、欧州が主導的立場にあり、衛生面の規格については、欧州の研究機関であるEHEDGが、国際的な法令と規格を包括した体系に基づく衛生設計指針を作成している。EHEDGが定める指針の影響力は米国を含む世界規模にまで急拡大している。一方、電気安全の規格については、米国のULが依然として国際規格への影響力を維持している。

このような国際情勢に対応するため、「安全・衛生企画委員会」は次のように欧米研究機関との連携に取り組んだ。衛生面については、EHEDGの国際会議へ参画し、衛生設計に関する国際標準の最新動向の収集に努めた。また、EHEDG JAPANと連携し、EHEDGガイドラインDoc. 9、Doc. １８、Doc. ２０、Doc. ２３-２の翻訳を行った。電気安全の対応として取り組んだULとの連携については次の②に記す。

また、今年度の安全関連情報調査事業では、韓国が国際規格に基づく安全設計推進を目的に定めた「自律安全確認申告制度」について調査研究に取り組んだ。当該制度は、規制対象に一部の食品機械を含み、平成２５年３月１日に施行された他、我が国食品機械産業界への重大な影響が懸念されることから、次の作業を行った。

ａ）「自律安全確認申告制度」の調査

当該制度、規制内容及び申告手続き等の概要について、韓国の規制当局であるKOSHAより聞き取り調査を行った。

ｂ）「自律安全確認申告制度」関連法令、文書の入手及び翻訳

当該制度の関連法令はハングルのみでしか公開されておらず、当該法令対応の大きな障害となっていた。そこで当委員会では、法令関連文書及び、申告手続きに関

するガイド文書を入手、翻訳を行い「韓国“自律安全確認申告制度”に関する報告書」及び「追補“自律安全確認申告制度”自律安全確認申告ガイド」をそれぞれ作成し、広く配布を行った。

ｃ）「自律安全確認申告制度」説明会の開催

KOSHAと業務提携関係にある、TUVラインランドジャパンを招き、当該制度の概要、最新情報、及び安全性評価法、等に関する説明会を大阪、東京にて開催した。

■大阪会場（メルパルク大阪）

日　　時：平成２４年１１月１６日（金）１３：３０～１６：００
受講者数：５８名
講　　師：五十嵐 和浩 氏（TUVラインランドジャパン）
　　中 島 隆 二 氏（TUVラインランドジャパン）

■東京会場（ホテルJALシティ田町）

日　　時：平成２４年１１月２２日（木）１３：３０～１６：００
受講者数：６６名
講　　師：五十嵐 和浩 氏（TUVラインランドジャパン）
　　井 土 伸 彦 氏（TUVラインランドジャパン）

② 食品機械のUL対応制御盤設計に関する調査・研究

北米地域では、依然として国際規格よりもULの電気規格が広く浸透している。北米地域は食品機械の需要増が今後も継続して期待される、我が国食品機械産業界における重要なマーケットといえる。「安全・衛生企画委員会」は前年度の調査・研究事業を引継ぎ、今年度はUL JAPANとの連携の下、“UL対応標準制御盤モデル”の製作に向け、次の活動に取り組んだ。

ａ）モデルと制御盤の選定、各種電気パーツの型式検討

IEC版モデルとの構造比較を可能とするため同一の仕様とし、採用する各種パーツ類は可能な限り国産部品となるよう選定・調達に努めた。

ｂ）各種図面及びモデルの製作

UL対応設計に関する専門家の協力を得て、図面及び制御盤モデルの製作を行うとともに、UL JAPANの型式認定を受けUL規格への適合性を確認した。

ｃ）解説書の作成

UL規格とIEC規格が定める要求事項の主な差異、及びそれら要求事項に基づく制御盤設計において生じる構造上の違いを解説する解説書を作成、配布を行った。

(2) 食品機械に関するJISの科学的検証と規格の改正

WTOが定めた国際協定に示される機械製品流通の国際条件には、機械類の安全性に関する国際規格への整合がある。国際規格に基づく我が国食品機械のさらなる安全・衛生化に資するため、以下の事業に取り組んだ。

① 食品機械JISの科学的検証

機械を“安全”とみなすためには、機械類の安全性に関するISO/JISに基づきリスクを適切に低減した客観的な科学的根拠を揃えることが不可欠である。

「安全・衛生企画委員会」の中に設置した、洗浄性評価メソッド開発を目的とするサブグループ1（洗浄性評価試験サブグループ）は、引き続き次の検証試験に取り組んだ。

ａ）密閉型食品加工機械の洗浄性評価基準に関する研究

洗浄性評価試験には、多種類の食品機械・装置に利用可能な「標準汚れ」を開発する必要がある。平成２４年度は、岡山県工業技術センターと共同で、油脂系、及びタンパク系を中心とした、標準汚れ物質の開発に取り組んだ。

② 食品機械に関するJIS規格の改正

ISO/IECが定める安全設計概念に基づく適切なJISの作成・維持は、我が国食品機械の安全・衛生化向上に資する重要な取り組みと言える。

「JIS改正委員会」では、食品機械JISのISO/IECへの整合を維持するため、次の活動を行った。

ａ）肉類加工機械JIS改正原案の申請に向けた手続き

平成２３年度に作成した「肉類加工機械JIS改正原案」に対するパブリックコメントに基づく修正、及び日本規格協会の審査会による指示に基づく修正をもって最終原案を定めた。その後、肉類加工機械JISの改正申請手続きを行った。

ｂ）製粉機械JISに定める機種の選定、及びリスクアセスメントの実施

製粉機械JIS改正原案を作成するため「製粉機械JIS改正ワーキンググループ」は、JISに定める機種選定を行った。また、選定された全ての機種に対するリスクアセスメントを実施し、同定した危険源に対する「リスクレベル」及び「リスク低減方策」について検討を行った他、次のｃ）～ｅ）の作業に取り組んだ。

ｃ）製粉機械JISの関連国際規格への整合化

タイプＣ規格に該当する食品機械JISは、タイプＢ規格が定める技術要求に整合する必要がある。製粉機械JISの保護方策として採用する“保護距離”“最小隙間”“停止時間”“制御系のカテゴリ”等について、関連規格との整合化作業を行った。

ｄ）安全性レベルの評価

当該JISが輸入障壁とならないよう、関連する欧州規格を用いた残留リスクレベルの確認に基づき、保護方策に対する適切性評価を行った。

ｅ）製粉機械JISの取りまとめ

規格の様式、用語、表現は全てJIS Z 8031に基づかなければならない。製粉機械JIS改正原案の様式を当該規格要求事項に照らし合わせ、規格要求事項の取りまとめを行った。

ｆ）精米麦機械JIS改正に向けた準備及び調査

平成２５年度以降の改正作業に備え、精米麦機械に関連する海外規格、及び規格化を要する機械別の重要性について調査を開始した。

２．国内外の食品及び食品機械の技術に関する普及

国民の豊かで安全な食生活に必要な食品と食品機械の技術力向上のため、一大情報拠点FOOMA JAPANの機能を活用し、産官学連携で共同研究開発を実施し研究成果を発表するアカデミックプラザの開催や関係学術団体等と連携した各種シンポジウム、食に関する新技術を紹介する新技術普及特別企画を実施した。

(1) アカデミックプラザ事業

技術委員会の企画・運営のもと、FOOMA JAPANの併催事業として、展示会場内の特設会場において、大学・公的研究機関等の研究者による食品関連技術の成果発表の場であるアカデミックプラザを開催した。

アカデミックプラザでは、食品関連科学技術の振興及び「国民の豊かで、安全な食生活」につながる研究成果の社会還元の一助とするため、研究者への参加費用の補助制度や表彰制度「FOOMA AP賞」を設け研究助成の一助とした。

今年度のアカデミックプラザには、国内５０研究室、海外１５研究室が参加し、最新の食品関連技術の研究成果が発表された。また、「未来の食品製造・加工技術」に焦点を当てた特別テーマコーナーを設けた。

さらに、会期３日目夕刻に会員企業と研究者との交流会を開催し、関連技術の進歩・向上に努めた。交流会では「FOOMA AP賞」の発表を行い、下記４研究室に授賞し、表彰式も行った。

「金賞」

東京海洋大学　海洋科学部　食品生産科学科　食品冷凍学研究室

「過冷却現象を利用した次世代の食品冷凍技術」

「銀賞」

明治大学　農学部　農芸化学科　食品工学研究室

「望む食感を目指して　～食感の視覚化・数値化～」

「銅賞」

新潟大学地域連携フードサイエンスセンター

(新潟大学 農学部 応用生物化学科 畜産製造学研究室)

「高圧加工食品の開発に向けた畜産食品の物性変換技術と低アレルゲン化」

マッセイ大学 リデット研究所（ニュージーランド）

「デンプンの消化制御を目標とした、食品の新規な微細構造の形成及び物性解析」

(2) 安全化・衛生化等の推進企画

① 日本食品工学会共催事業

日本食品工学会と連携し、平成２４年６月５日（火）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、フォーラム2012を共催した。今年度のフォーラムは「“美味しく

安全な食品”を目指す高付加価値化加工技術」をテーマとして、食は美味しさとともに安全・安心が求められる中、食の高付加価値化に不可欠な加工技術について最近の研究成果や先進事例を紹介しながら幅広く討論する場を設け、今後の研究発展と社会還元に努めた。

７名の講師による講演には166名の聴講者が集まった。

② 農業施設学会連携事業

農業施設学会と連携し、平成２４年６月５日（火）、東展示棟セミナー会場において開催する農業施設学会シンポジウムを後援した。今年度のシンポジウムは「食品製造における洗浄」をテーマとして、食品の安全性を確保するために非常に重要な取り組みである食品製造機器の洗浄について、最新の清浄度の計測技術、汚れの形成メカニズム、機能水を利用した洗浄技術、洗浄後に発生する排水の水処理に関連する技術を最近の研究成果や先進事例を紹介しながら幅広く討論する場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に努めた。

４名の講師による講演には９８名の聴講者が集まった。

③ EHEDGセミナー

EHEDG JAPANとの共催で、平成２４年６月６日（水）に東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、EHEDG会長のKnuth Lorenzen氏を講師に迎え「食品と接触する機械装置の構造材料」をテーマにセミナーを開催した。232名の聴講者を迎え、業界における安全・衛生化の向上に努め、社会への還元を図った。

④ AIB FOOMA特別講演会（AIB監査１１周年記念セミナー）

社団法人日本パン技術研究所との共催で、平成２４年６月６日（水）、東京ビッグサイト会議棟のレセプションホールにおいて、「AIB監査の成果と今後の課題」をテーマに特別講演会を開催し、449名の聴講者を迎え、業界におけるより安全な食品の情報提供に努め、社会への還元を図った。

⑤ 美味技術学会共催事業

美味技術学会と連携し、平成２４年６月７日（木）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、美味技術学会シンポジウムを共催した。今年度のシンポジウムは「時代が求める多様な美味技術」をテーマに、社会構造の変化とともに食に求められる価値観やニーズがますます多様化される中、農産物・食品の美味しさ技術（美味技術）や食にまつわる研究成果・事例を紹介しながら幅広く討論する場を設け、今後の研究成果と成果の社会還元に努めた。

５名の講師による講演には313名の聴講者が集まった。

⑥ 農業機械学会共催事業

農業機械学会と連携し、平成２４年６月８日（金）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、フードテクノロジーフォーラムを共催した。今年度のフォーラムは「新しい食品及び品質検知技術開発の最前線」をテーマとして、我が国の国力、科学技術の低下が危惧される中、世界に誇る新しい食品素材開発、品質検知技術について、

最近の研究成果や先進事例を紹介しながら幅広く討論する場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に努めた。

6名の講師による講演には221名の聴講者が集まった。

(3) 新技術普及特別企画

当工業会は、一大情報拠点FOOMA JAPANの機能を活用し、毎年、社会還元につながる時宜に適した企画を実施している。

食品製造の過程で使用するエネルギーを軽減し、CO_2を削減することは食品製造業界においても重要な課題となっている。

FOOMA JAPAN 2012では、「食品工場のプロセスイノベーション」をテーマに、一般社団法人日本エレクトロヒートセンターと連携し、食品工場における省エネルギー・省コスト化・CO_2削減・作業環境の改善について、パネル展示等を活用して紹介した。環境負荷低減について、広く来場者から関心を集める等、社会貢献に努めた。

3．食品及び食品機械の安全・衛生等の情報提供

食品及び食品機械分野はもとより、生産者から消費者に至るまでのフードチェーンに関するあらゆる人に対して、食の安全及び食に関連する環境（省エネ・廃棄物・食育等）への配慮に関する情報提供をすることにより、国民意識の啓蒙を図り、もって我が国産業の振興及び国民生活の食の安全・衛生に寄与することを目的とし、以下の事業を行った。

(1) 機関誌「ふーま」の発行

機関誌「ふーま」113～116号（季刊・年4回）を発行した。本誌は、会員企業のみならず、食品産業関連企業、研究機関等はじめ幅広く一般に配布、また、FOOMA JAPAN 会場内でも無料配布しており、食品機械・装置、食品加工に関する情報並びに、食の安全・食育及び食品に関連する情報等を様々な角度から広報した。

(2) 「FOOMA技術ジャーナル」の発行

我が国食品機械技術のさらなる高度化に資するため、食品機械・装置、食品加工に関する最新技術情報・論文等を掲載したFOOMA技術ジャーナルの通巻16号を平成24年5月に、17号を平成25年1月にそれぞれ発行し、会員企業、食品産業関連企業へ広く配布した。またFOOMA JAPAN会場内で無料配布を行った。

4．国内外の食品及び食品機械に関する調査研究及び普及

国際的なネットワークの構築により、海外における食品製造現場へ食品機械を普及させ、これにより、安全で衛生的な食品生産並びに食品の普及により健全な食生活の発展を図るべく事業を企画、運営した。こうした事業は、我が国の食品製造技術の提供により実現することから、我が国固有の技術のイノベーションにつながり、もって我が国産業の振興及び国民生活の食の安全及び衛生にも寄与するものである。かかる目的と効果を実現するため、具体的には下記の事業に取り組んだ。

(1) 海外市場調査

海外市場への我が国食品並びに食品機械企業が進出するため、及び海外の食品産業に対する我が国食品機械産業の有効な協力方法を策定するための基礎情報を収集すべく、国際委員会の委員からなる海外市場調査ミッションを組成し、以下のとおり派遣した。

また、ミッションの調査結果については報告書にとりまとめ、会員企業及び食品産業関連企業に配布する他、一般にも情報を提供するとともに、有識者による報告と合わせ、海外市場セミナーとして以下のとおり報告を行った。

① 海外市場調査ミッション

派遣国：ミャンマー共和国連邦（ヤンゴン周辺）

実施日：平成２４年１１月１８日（日）～２４日（土）

② 海外市場セミナー

開催日：平成２５年3月２８日（木）１３：３０～１７：３０

場　所：グランパークプラザ（プラザ棟）３Ｆ　302＋303会議室

テーマ：「ミャンマーの現状と将来～我が国食品機械産業の役割は何か」

講　師：① 国際委員会委員
② 荒木 義宏 氏（日本貿易振興機構 海外調査部主査）
③ 根本　 敬 氏（上智大学外国語学部アジア文化研究所教授）

(2) 海外進出推進活動

外国政府機関や団体との交流の促進を通して、海外における食品製造現場の技術力向上、安全衛生的な製造技術の向上を図り、我が国産業の海外展開に際し有効なサポートを得るため、FOOMA JAPANにおいて国際交流ブース「グローバルスペース」を設置、運営した。当該スペースには、アメリカ合衆国大使館、トルコ共和国大使館等１８機関・団体の参加があった。

また、我が国産業の周知を図るとともに、今後の会員企業を中心とした我が国産業の海外進出の基礎とすべく、下記の通り海外展示会にPRブースを出展した。

① ProPak Asia 2012 タイ王国バンコク
平成２４年6月１３日（水）～１６日（土）

② International Food and Machinery Expo 2013 ミャンマー連邦共和国ヤンゴン
平成２５年1月２４日（木）～２７日（日）

5．食品及び食品機械分野の人材育成

食品及び食品機械分野の従事者を対象に、技術及び経営管理に関する教育を行い、次代を担う人材を育成することにより、もって、我が国産業の振興及び国民生活の食の安全・衛生に寄与することを目的とする。この目的を果たすべく、以下の事業を実施した。

(1) FOOMAアカデミー

① 第１３期FOOMAアカデミーの実施

第１３期FOOMAアカデミーを以下の通り実施した。

開　　催：平成２５年２月５日（火）～８日（金）

会　　場：(一社)日本食品機械工業会　4階会議室
受講者数：２４名

② 第１４期FOOMAアカデミーの開催準備
第１４期FOOMAアカデミーの課目・運営方法につき検討を実施した。

６．食品機械産業振興基礎事業

長期的・総合的視点に立って、当工業会の事業活動の基盤強化と業界のさらなる発展に資するため諸策の検討を行った。

(1) 運営委員会活動（企画運営・総合調整）

① 理事会審議事項の調整
平成２３年度事業報告並びに決算報告、平成２４年度事業計画及び予算案、委員会功労者の推薦、日食工諸規程の見直し、理事会審議議題等の検討、調整を行った。

② 食品機械産業活性化支援事業の案内
経営革新を目指す企業を対象に独立行政法人中小企業基盤整備機構が実施している「専門家派遣事業」を会員企業が利用する際、当工業会が利用者負担の２／３を分担する「食品機械産業活性化支援事業」を実施することとし、７月に会員へ募集案内を行った。なお、今年度については、当工業会の補助率を見直し、会員企業の負担額を軽減することで、本事業の利用促進を図った。

(2) 青年部活動

① 青年部運営委員会の開催
青年部運営委員会を平成２４年（５月、７月、９月、１０月、１２月）、平成２５年３月に開催し、次代の経営者・管理者の育成及び青年部会員の親睦を図ることを目的とした諸事業の企画・検討を行った。
また、FOOMA JAPANをはじめ当工業会事業に積極的に参画し、当工業会及び食品機械産業の発展に努めた。なお、平成２５年３月末での青年部の登録者は８４社120名となった。

② 青年部経営勉強会Young Executive Seminar（YES）we learn!
平成２４年度の青年部経営勉強会は、昨年好評を博した「ロジカルシンキング」と「コミュニケーション」をテーマとした内容及び日食工の業界標準約款に関する勉強会を企画した。
下記内容の全３回から構成されるプログラムで、青年部限定のセミナーではあるが、毎回多くの部員が参加し好評を得た。

・第１回　平成２４年５月１１日（金）
テーマ：ロジカルシンキング
～論理的思考の実践～
講　師：田中　浩 氏（経営コンサルタント）

・第２回　平成２４年７月１３日（金）

テーマ：コミュニケーション

～部下との効果的なコミュニケーションを図る～

講　師：石塚 美樹 氏（キャリアコンサルタント）

・第３回　平成２４年１０月１９日（金）

テーマ：日食工の業界標準約款

～契約と安全そして賠償～

講　師：大村 宏之（(一社)日本食品機械工業会 事業部長）

③　海外研修会の実施

国際委員会との合同企画として、平成２４年９月２６日（水）～２９日（土）まで台湾食品事情等視察ミッションを実施した。台湾の最大ビールブランド「台湾ビール」を製造する台湾菸酒股份有限公司はじめ、台湾の伝統産業であるビーフン製造企業、精肉・肉製品冷凍加工企業等現地メーカー及び食品市場等を視察、総勢１７名が参加し、現地の最新情報の収集に努めた。

④　全体会の実施

平成２４年６月６日（水）のFOOMA JAPAN 2012会期２日目に青年部の新規勧誘活動を兼ねて展示会運営に関する意見交換の場を設けた。

また、平成２４年８月２４日（金）～２５日（土）にかけて、精神と肉体鍛錬講座として「北八ヶ岳連峰縦走」を実施した。

その他、平成２４年１０月２５日（木）から２６日（金）にかけて、島根を研修に地として国内研修会を実施した。２５日はホシザキ電機株式会社島根本社工場の視察、出雲大社への参拝を行い、夕刻は懇親を兼ねた情報交換会を行い、総勢３６名が参加し見識を広めた。翌２６日には有志１９名による懇親ゴルフコンペが出雲空港カントリー倶楽部にて行われた。

(3)　支部会活動

①　地域別部会

平成２４年１１月１３日（火）に帝国ホテル大阪で西部支部会を開催した。同支部会では、加納純也氏（東北大学多元物質科学研究所 教授）を講師に招いて講演会を開催した。

②　業種別部会

平成２４年９月２６日（水）～２７日（木）に「東日本大震災復興の現状を探る」をテーマに、肉類・水産加工機械を実施、仙台に集合し、女川、南三陸の視察を実施した。

また、FOOMA JAPAN 2012において「AIB FOOMA特別講演会（AIB監査１１周年記念セミナー）」等の企画開催に協力した。

7．食品機械の安全・衛生化等に関するサポート事業

(1) 安全衛生化サポート

国際安全規格に基づく食品機械の安全・衛生設計は、労働安全衛生法が定める法令要求だけでなく、WTOが定める自由貿易上の安全条件でもある。そのため国際安全規格の遵守はTPP（環太平洋パートナーシップ協定）における安全条件としても取り上げられている。このような規格対応のさらなる普及・促進は食品機械産業界にとって重大な課題の一つと考えられる。

「安全・衛生企画委員会」は、このように世界的に重要性が増す安全・衛生設計に取り組む企業をサポートするため、次の事業を行った。

① 国際安全規格対応講習会

国際安全規格が扱う技術範囲は広く、多岐に渡る。これらの事項を技術者が系統的に学ぶ機会を提供するため、規格要求事項を主要なテーマに分類した講習会の企画・運営に取り組んだ。平成２４年度の講習会は、「リスクアセスメント方法論」を新たにテーマに加え、次の通り東京及び大阪にて実施した。

ａ）安全設計基本概念

内　　容：ISO 12100の解説、安全設計の基本原則、設計プロセス　等
講　　師：大村 宏之（(一社)日本食品機械工業会　事業部長）
開 催 日：東京会場：平成２４年７月２７日（金）
　　大阪会場：平成２４年８月３０日（木）
受講者数：東京会場：２４名
　　大阪会場：３０名

ｂ）リスクアセスメント方法論

内　　容：ISO 12100の解説、リスクアセスメントプロセスの解説　等
講　　師：大村 宏之（(一社)日本食品機械工業会　事業部長）
開 催 日：東京会場：平成２４年８月３日（金）
　　大阪会場：平成２４年８月３１日（金）
受講者数：東京会場：１７名
　　大阪会場：２５名

ｃ）制御盤設計

内　　容：IEC 60204-1の解説、規格要求事項の事例紹介　等
講　　師：岡村 隆一 氏（さくらマシナリーコンサルティング　代表）
開 催 日：大阪会場：平成２４年９月７日（金）
　　東京会場：平成２４年９月１４日（金）
受講者数：大阪会場：１８名
　　東京会場：１３名

d）取扱説明書

内　　容：取扱説明書に関する規格要求、安全・衛生設計と取扱説明書　等
講　　師：石井　　満 氏（㈱シーエフメディアジャパン　社長）
　　大村 宏之（(一社)日本食品機械工業会　事業部長）
開 催 日：東京会場：平成２４年９月２８日（金）
　　大阪会場：平成２４年１０月１２日（金）
受講者数：東京会場：１５名
　　大阪会場：２１名

② 安全・衛生設計のサポート

リスクアセスメントの実施から、使用上の情報提供までの全ステップに渡る系統的な全ての活動は、国際安全規格及び食品機械JISによって定められている。しかしこれら諸活動の詳細な方法論は、各製品により異なることから、一律に定めることができない。これら規格のわかりにくさの原因の一つとなっている各種の安全設計の実務、及び具体的方法論について、個別相談を受け付けた。

(2) 警告ラベル頒布事業

会員企業の安全化対策等への支援の一環として、ISO 3864、ISO 11684を参考に作成した警告ラベルを頒布した。

(3) 技能向上事業

食品機械の設計・製造に直接関わる人材の基礎技能の充実によって食品機械の様々な性能向上を図るため、機械加工の分野における基礎学力向上を目的とした講習会を開催した。

開催時期：平成２４年８月８日（水）～１０日（金）
受講人数：２４名
会　　場：(一社)日本食品機械工業会　会議室
講　　師：岡部 眞幸 氏（職業能力開発総合大学校　准教授）

(4) 海外・国内PL保険

製造物責任（PL）法に対応し、当該機械の万一の損害賠償の発生に対し、会員企業の救済を図るため団体海外PL保険並びに団体国内PL保険制度への加入促進活動を継続実施し、会員企業へより有利なPL法対策を供した。

(5) 食品関連機械団体標準約款頒布事業

食品機械業界における契約時にかかる労力の低減、及び契約相手との公平な契約を締結することを目的とした食品関連機械団体標準約款及びその解説を平成２３年度に引き続き頒布し、広く業界標準約款の普及に努めた。

8．展示会事業

３５回目の開催となる今年度のFOOMA JAPAN 2012では、「食の心　ここにあり」をテーマとして、食の安全・安心への関心の高まりを背景として、食品機械の業界を取り巻く様々な課題に対する最先端テクノロジー、製品、サービスを発信し、食の技術が拓く、ゆたかな未来を提案した。

その他、主催者団体として業界関係者のみならず多くの関心者が参集するFOOMA JAPANの特徴を活用し、主催者団体として国民生活の食の安全及び衛生に寄与するために最新の研究成果を発表するアカデミックプラザの開催や、海外交流を推進する企画として、各種関係機関等とも連携して実施するグローバルスペースの設置等海外機関の情報発信並びに海外来場者へのサポートに取り組むことにより、社会還元に努めた。

なお、安全な展示会運営を行うため、避難訓練の実施等防災・安全対策に取り組んだ。

(1) FOOMA JAPAN 2012（国際食品工業展）実施概要

開催期間：平成２４年６月５日（火）～８日（金）
会　　場：東京ビッグサイト　東展示棟全館
テ ー マ：食の心 ここにあり
展示規模：666社 2,927小間
来場者数：95,084名

(2) 広 報 活 動

メインビジュアルを作成し、展示会のイメージアップと再認知を図ることとした。また、機関紙「ふーま」113号、114号を展示会会期前後に展示会特集号として発行し、広報活動に努めたほか、展示会公式Webサイトやメールマガジンの発行、各種広報媒体を効率的に活用し、タイムリーな展示会情報の発信を行った。

さらに、海外の食品関連産業関係者等へPRブースを提供するとともに、当工業会として海外主要展示会へのブースの交換出展や視察団の受け入れ等により、相互交流を推進し、FOOMA JAPAN並びに我が国食品機械産業の認知度向上に努めた。

(3) プレゼンテーションセミナー

東展示棟２カ所にセミナー会場を設置して、平成２４年６月６日（水）～８日（金）の３日間、出展者の製品情報や新技術発表の場としてプレゼンテーションセミナーを開催した。２２社２３のセミナーに延べ1,953名の聴講者が集まった。

(4) イ ベ ン ト

青年部の企画・運営のもと、平成２４年６月８日（金）、「FOOMA ビジネスフォーラム」と題して、伊藤秀二氏（カルビー株式会社　代表取締役社長 兼 COO）を講師に迎え、講演会を企画・開催した。講演会には293名の聴講者が参加し、大好評を博した。また、青年部は諸事業の円滑な運営にも努めた。

(5) 開催祝賀レセプション

全ての出展者及び多くの業界関係者が一堂に会し、活発な情報交換が行える場を提供

することにより、食品機械等に関する公正な「商取引」や「技術開発競争環境」の確保、展示会の地位向上、さらには関連産業の健全な発展の一助とするため、会期初日の平成２４年６月５日（火）夕刻に開催祝賀レセプションを開催した。また、広報委員会の企画・運営のもと、ゲストに永島敏行氏をお招きし、出展者サービスに努めた。

(6) 出展者・来場者サービス

東京ビッグサイト最寄り駅からの送迎用シャトルバスの運行、快適なビジネス空間を創出するVIPラウンジの設置、クロークの設置他、インフォメーション機能の充実に努め、出展者・来場者サービスの一層の充実を図った。

また、来場者の利便性向上を図るため、出展者ブースや出展機器等を探し出せるよう、パソコンによる出展者及び機器等の検索サービスを、昨年より２か所増設し、会場内計５か所で実施した。

(7) FOOMA JAPAN 2013（国際食品工業展）の準備

FOOMA JAPAN 2013の実行委員会を立ち上げ、次回展示会の準備に着手した。開催基本計画の概要は以下の通り。

会　　期：平成２５年６月１１日（火）～１４日（金）〔４日間〕
開場時間：午前１０時～午後５時
会　　場：東京ビッグサイト(東展示棟)
テ ー マ：集う、出会う。食の未来が広がる。

FOOMA JAPAN 2013（国際食品工業展）終了後は、その実施結果を踏まえ、次回展示会の準備に着手することとする。

９．技術研究促進事業

技術委員会を中心に会員企業の技術力の向上、食品機械産業を取り巻く諸問題に対応するため、以下の事業に取り組んだ。

(1) 研修会・講習会の企画運営

会員企業に対し広範な技術的支援を行うため、FOOMA JAPANの各併催セミナーから時期的・社会的に即応したテーマを厳選した「技術委員会１Day特別講演会」を下記の通り実施した。

開 催 日：平成２４年１１月１日（木）
場　　所：グランパークタワープラザ棟３Ｆ（東京都港区芝浦３－４－１）
参加人数：午前の部２４名、午後の部３０名
講演内容：午前の部（美味しさ）
　　美味しさを図る美味技術 －官能評価とおいしさについて－
　　三尋木 健史 氏（キユーピー㈱）
　　飲めば分かる美味しい牛乳 －牛乳の理化学特性と官能評価－
　　藤川 咲子 氏（北海道大学 特別研究員）

午後の部（洗浄・衛生）

食品製造機器の洗浄と衛生管理

萩原 知明 氏（東京海洋大学 准教授）

機能水による洗浄効果の検証と有効利用に向けて

紙谷 喜則 氏（鹿児島大学 准教授）

水処理に関する最近の動向 －要素技術と排水の再利用について－

徳富 孝明 氏（栗田工業㈱）

(2) 工場・研究施設の視察

会員企業の技術的課題に応えるため、下記の通り２回にわたり平成２４年度技術委員会施設見学会を実施した。

①開 催 日：平成２４年１０月１８日（木）

見 学 先：㈱前川製作所　本社ビル及び守谷工場

参加人数：１８名

②開 催 日：平成２４年１０月２５日（木）

見 学 先：㈱モンテールつくば工場

(独)産業技術総合研究所つくばセンター

参加人数：１８名

(3) 研究者データベースの作成

会員企業に対する技術支援活動並びに産学共同研究の交流促進を図るため、食品工学・機械工学等の分野に関わる研究者に関するデータの収集を行い、そのデータを集めたものを「食品工学研究者ガイド2012」として発行し、さらにデータの一部を当工業会のWebサイト上に掲載することで、交流促進の一助とした。

10. 広 報 事 業

広報委員会を中心に、会員企業、食品産業関連企業、関係機関に対して、当工業会の事業活動を積極的に広報するために以下の事業を実施した。

(1) 「日食工だより」の発行

会報誌「日食工だより」を毎月発行し、また業界に関する情報を取り上げた「月刊FOOMAトレンディ」を別冊で発行することで、タイムリーな情報提供に努めた。

(2) 時局講演会の開催

講師に安倍晋三氏（衆議院議員・自民党総裁）を招き、平成２４年１０月１７日（水）第一ホテル東京で時局講演会を開催した。会員企業・FOOMA JAPANの出展者・食品関連産業関係者を対象に業界発展の一助として企画、聴講者は213名。

(3) 日食工ガイド改訂

当工業会の概要を広報する「日食工ガイド」について、一般社団法人移行に伴い、内容を精査し改訂作業に着手した。

11. 国際交流事業

海外市場におけるFOOMA JAPANのPR活動に努め、またさらなる拡充のために海外市場の食品動向を調査すべく、青年部との合同企画として、平成２４年９月２６日（水）～２９日（土）まで台湾食品事情等視察ミッションを実施した。台湾菸酒股份有限公司（ビール）、統賀冷凍食品有限公司（食肉加工）並びに新竹東徳成米粉工廠（ビーフン）の現地企業を視察、生産体制等を見学し、現地スーパーマーケットを視察、加工食品の一般消費市場における状況を確認した。総勢１７名が参加し、現地の最新情報の収集に努めた。

12. 特 別 事 業

売買契約書（請負契約書を含む）に定める事項は、取引の対象となった機械において人身事故や経済的損失等が生じた際の極めて重要な取り決めであるため、平成２２年度に業界標準約款として「食品関連機械団体標準約款」を作成し、平成２３年度より頒布を開始している。

それに伴い、食品機械業界における契約書に関する継続的な研究に資するため、「標準約款調査研究委員会」において、平成23年度に引き続き、契約に関するトラブル事例について調査研究を実施した。

13. 会館（ふーまビル）運営事業

当工業会財務の基盤強化を図るため、会館の一部を賃貸した。

14. そ の 他 事 業

(1) 食品機械の機種別販売額・輸出額統計調査

会員企業の経営指針としての活用、当工業会の事業活動及び業界の将来ビジョンの策定等に反映させるための基礎資料とすることを目的として、会員企業を対象に四半期ごとに食品機械の機種別による販売額・輸出額に係る調査を行った。

(2) 中小企業事業活動の支援制度利用の推進

中小企業にとって必要な政策について、当工業会のWebサイトや機関誌等を通じてその周知に努めた。

(3) 新春懇話会・賀詞交歓会

会員サービスの一環として、平成２５年１月１７日（木）、東京プリンスホテルにおいて、新春賀詞交歓会を開催した。

(4) 当工業会Webサイト「FOOMA-Net」の運営

会員企業をはじめ、食品産業関連企業、研究機関、一般の方を対象に、関連する法令・告示・通達や、当工業会の事業活動等をWebサイトに掲載し、広く情報を提供した。また、当工業会への入会、会員企業の広報の一助となるよう、さらには国民の食生活向上に貢献できるよう、より有効な利用方法について検討、改訂を行った。

(5) 事務局機能等の充実

公益法人制度改革への進行に対応するため、職員の資質向上に努め、事務局機能の強化・充実に努めた。

また、ふーまビル1階に常設しているFOOMA JAPAN運営事務局との連携強化に努め、展示会事業のさらなる充実に努めた。

Ⅲ. 会 員 状 況

平成25年3月31日現在の会員数は、正会員として法人会員166社、団体会員2団体、賛助会員として100社の合計268社となった。

平成24年度における会員の入退会状況は下記の通りである。

1. 入会会員（入会順）

正会員

㈱ 大 道 産 業	㈱ ソ ー キ ナ カ タ
㈱ 鎌 田 機 械 製 作 所	フ ル タ 電 機 ㈱
㈱ 大 和 製 作 所	㈱ 型 久 堂
㈱ 七 洋 製 作 所	㈱ 不 二 商 会

賛助会員

ジョンビーン・テクノロジー㈱	ｺｰﾝｽﾞ ﾄﾞｯﾄﾞｳｪﾙ ｺｰﾃｨﾝｸﾞ㈱
チヨダエレクトリック㈱	シ ー ル 栄 登 ㈱
㈱ ア イ ・ テ ィ ・ エ ス	T a k e d a W o r k s ㈱
日本エム・ケー・エス㈱	星 和 電 機 ㈱

2. 退会会員（退会順）

㈲ ク ロ セ テ ク ニ カ ル	大 成 ラ ミ ッ ク ㈱
㈱ バ イ オ ク ロ マ ト	㈱ ヒ ラ カ ワ ガ イ ダ ム
㈱ 間 瀬	

Ⅳ. 委員会・部会活動等の功労者表彰について

委員会・部会活動等の功労者表彰規程に基づく今年度の功労者表彰は下記の通りである。

（五十音順、敬称略）

大 西 吉 久	一般財団法人食品産業センター
新 村 裕	一般社団法人食肉科学技術研究所
高 谷 幸	公益社団法人日本食品衛生協会
中 西 一 弘	中 部 大 学

宮崎浩一	一般社団法人日本機械工業連合会
上村信作	ツカサ工業株式会社
常世田晃伸	岩井機械工業株式会社
西村英一	福伸工業株式会社
古屋慎一郎	株式会社サタケ
森江康雄	岩井機械工業株式会社

Ⅴ．附属明細書

平成２４年度事業報告には、「一般社団法人及び一般財団法人に関する法律施行規則」第３４条第３項に規定する附属明細書「事業報告の内容を補足する重要な事項」が存在しないので作成しない。